

**腸管出血性大腸菌(O-157)食中毒 発生！****食中毒予防のポイントのお知らせ**

令和4年8月末に、京都府内の食料品店において、加熱不十分な食肉の喫食による腸管出血性大腸菌(O-157)食中毒が発生しました。

食中毒は一般に、気温が高い初夏から初秋にかけて多発します。この時期は、食中毒菌が増えるのに適した気温であり、これに人の体力の低下などの条件が重なることにより健康被害が発生しやすくなります。

特にO-157をはじめとする腸管出血性大腸菌は感染力が強く、体力の弱い小さな子供や高齢者では、重症化しやすいため十分注意が必要です。

**<食中毒事件の概要>**

【原因施設】京都府の食料品店

【患者数】23名（うち90歳代女性1名死亡）

【原因食品】加熱不十分な「レアステーキ※」および「ローストビーフ」

※ 商品名で、実態は社会通念上「ユッケ」に相当するものでした。

**<飲食店の皆さまにおける対策>**

- ◆ 飲食店業者が調理して提供する場合には、客が喫食する段階において、**中心部を75℃で1分間以上**（又はこれと同等の加熱効果を有する方法）の加熱調理が必要です。
- ◆ 加工肉等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものを**客が自ら加熱調理を行う場合**には、飲食店業者は、**客に対して当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があることについての注意喚起**が必要です。
- ◆ テイクアウトや宅配では、**食肉等は十分加熱調理したものを提供して下さい**。
- ◆ 生食用食肉を取り扱う施設においては、規格基準の遵守を徹底し、生食用食肉の取扱いを予定される営業者の方は、事前に泉区衛生課へご相談下さい。
- ◆ **手洗いを徹底し、器具・手指を介した2次汚染に注意**しましょう。

**中心部まで十分に加熱(中心部を75℃で1分間以上)し、  
食中毒を予防しましょう！**



担当：泉区保健福祉センター衛生課（泉区役所東庁舎4階）

電話 022-372-3111（内線 6721～6723）

FAX 022-372-3522